

Cucina Italiana



CORSO DI CUCINA ITALIANA

Passare una piacevole serata tra i fornelli alla scoperta della cucina italiana e dei suoi segreti. Un interessante viaggio tra le meravigliose materie prime che il nostro territorio ci offre ma anche una interessante panoramica sulle principali tecniche di cottura e di lavorazione che sono alla base della preparazione di tutti i grandi classici della cucina italiana. I piatti della grande cucina regionale con una particolare attenzione al tema della salute alimentare e del controllo dei costi.

- Lezione 1** Paste fresche e introduzione alle paste ripiene
- Lezione 2** Pasta ripiena di pesce, antipasto caldo di mare con: calamari, gamberi, polpo
- Lezione 3** Carni bianche con contorni
- Lezione 4** Preparazioni a base di verdure, legumi e cereali
- Lezione 5** Predisposizione di un menù completo tradizionale con carne rossa
- Lezione 6** Predisposizione di un menù completo a base di verdure.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



Passare una piacevole serata tra i fornelli alla scoperta della cucina italiana e dei suoi segreti. Un interessante viaggio tra le meravigliose materie prime che il nostro territorio ci offre ma anche una interessante panoramica sulle principali tecniche di cottura e di lavorazione che sono alla base della preparazione di tutti i grandi classici della cucina italiana.

I piatti della grande cucina regionale con una particolare attenzione al tema della salute alimentare e del controllo dei costi.

PARTENZA MARZO MARTEDI' 4 MARZO h. 20.15

PARTENZA APRILE: GIOVEDI' 17/04 ORE

20.15

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027